

Safbrew W 34/70

Описание:

Safbrew W 34/70 - сухие дрожжи низового брожения.

Самый популярный штамм дрожжей от института Вайенштефан (Германия) - используется во всём мире в пивоваренной промышленности для производства пива низового брожения. W-34/70 позволяет производить хорошо сбалансированное пиво с фруктовым и цветочным ароматами.

Приготовление:

В чистой воде при температуре 30-35 °С. Растворите дрожжи в соотношении 10:1 и дайте постоять 15 минут. Затем хорошо перемешивайте в течение 20 минут и охладите до 20 °С.

Страна происхождения: Бельгия

Ингредиенты: дрожжи (*Saccharomyces Cerevisiae*)

Дозировка: Стандартная дозировка 60-100 гр/гл. Чем ниже температура, тем выше рекомендованная дозировка в гр/мл.

Температура: стандартная температура для ферментации - 12-25 °С

Хранение: менее 10 °С в сухом месте.

Срок годности: 24 месяцев.

Упаковка: вакуумная упаковка по 500 гр, в коробке по 10 кг.

Технические характеристики:

- сухое вещество - 95%
- живые дрожжевые клетки - более 7×10^9 /грамм